

Bienvenue à

« La Pizzeria »

*Nous sommes heureux de vous accueillir toute
l'année du Mercredi midi au Dimanche soir.*

Et tous les jours en Juillet et Août.

La Carte

*Le seul moyen de se délivrer de la
tentation, c'est d'y céder.*

Oscar Wilde

Salades Gourmandes

Saint Marcelin aux Figues : Salade verte, St Marcelin fondu, confiture de figues, noix, toasts

Bergère : Salade verte, tomate, lardons, pomme de terre, persillade, petits chèvres panés

Aveyronnaise : Endives, champignons frais, Roquefort, croûtons, noix, raisins secs

Maraîchère : Salade mixte végétale (selon saison)

Landaise : Salade verte, tomate, champignons frais, gésiers de volaille, magret de canard fumé,
croûtons, œuf poché

Grecque : Salade verte, tomate, fêta, oignons, olives

Jule : Salade verte, tomate, maïs, blanc de volaille, œuf dur, emmental, champignons frais, sauce cocktail

Salades d'accompagnement

« ne sont pas vendues en plat unique »

Salade verte

Salade verte à l'ail

Bergère : Salade verte, tomate, lardons, pomme de terre, persillade, petits chèvres panés

Aveyronnaise : Endives, champignons frais, Roquefort, croûtons, noix, raisins secs

Maraîchère : Salade mixte végétale (selon saison)

Landaise : Salade verte, tomate, champignons frais, gésiers de volaille, magret de canard fumé,
croûtons, œuf poché

Grecque : Salade verte, tomate, fêta, oignons, olives

Jule : Salade verte, tomate, maïs, blanc de volaille, œuf dur, emmental, champignons frais, sauce cocktail

Omelettes

Omelette à la Tapenade provençale, Frites

Omelette Jambon Fromage, Frites

Frites

Pâtes

Ravioles au Chèvre Frais et Pesto : Chèvre, pesto, crème, sauce tomate, amandes

Gnocchis aux Cèpes : Cèpes, crème, lardons, croustillant de poitrine fumée

Lasagne Bolognaise : Viande hachée, sauce tomate, béchamel, emmental

Fettuccine Bolognaise : Viande hachée, sauce tomate

Fettuccine Carbonara : Lardons, crème, œuf

Fettuccine Roquefort : Sauce roquefort **Nouveau**

Fettuccine aux Aubergines : Aubergines, oignons, ail, dés de tomate

Grillades

« Nos viandes sont accompagnées de frites et de légumes »

Entrecôte Grillée

Entrecôte Beurre Maître d'hôtel

Entrecôte Sauce Roquefort **Nouveau**

Entrecôte Sauce Poivre Vert

Entrecôte Sauce aux Cèpes

Magret de Canard Grillé

Magret de Canard Sauce Poivre Vert

Magret de Canard Sauce aux Cèpes

Magret de Canard Sauce Miel, Rhum et Raisins

Le Petit Camembert au Four de Grand Mère

Camembert fondu au four accompagné de : jambon cuit, jambon cru, saucisson fumé, pavé au poivre, chorizo, cornichons, frites et salade verte.

Pizzas au Feu de Bois

Traditionnelles & Composées

- Napolitaine* : Tomate, anchois, olives
- Palerme* : Tomate, tranches de tomate, anchois, câpres, ail, olives
- Champignons* : Tomate, champignons frais, emmental
- Forestière* : Tomate, champignons frais, œuf, crème, emmental
- Gitanes* : Tomate, champignons frais, oignons, poivrons, emmental
- Cannibale* : Tomate, viande hachée, ail, oignons, emmental
- Madrilène* : Tomate, chorizo, emmental, olives
- Rimini* : Tomate, mozzarella, emmental, jambon cru, olives
- Mexicaine* : Tomate, chorizo, poivrons, emmental, olives
- Reine* : Tomate, jambon, emmental
- Royale* : Tomate, jambon, champignons frais, emmental
- Oxford* : Tomate, jambon, ananas, emmental
- Oignon Confit* : Tomate, oignons confits, emmental, olives

Spéciales

- Athéna* : Tomate, tranches de tomate, parmesan, fêta, pesto, ail, olives
- Aravis* : Tomate, jambon, lardons, reblochon, emmental
- Bourguignonne* : Tomate, escargots, beurre maître d'hôtel, emmental
- Maître hôtel* : Tomate, champignons frais, œuf, beurre maître d'hôtel, emmental
- Mont Ventoux* : Tomate, jambon, chèvre, champignons frais, emmental
- Pesto* : Tomate, mozzarella, ail, pesto, amandes effilées grillées, olives
- Provençale* : Tomate, mozzarella, aubergines, pesto, olives
- Pissaladière* : Tomate, oignons rissolés, anchois, olives
- Kebab* : Tomate, viande kebab, emmental, sauce blanche
- 4 Saisons* : Tomate, jambon, artichauts, champignons frais, câpres, persillade, emmental, olives

Pizzas au Feu de Bois

Fromagères

Margharita : Tomate, emmental, olives

Italienne : Tomate, mozzarella, olives

4 Fromages : Tomate, roquefort, mozzarella, chèvre, emmental, olives

Roquefort : Tomate, roquefort, emmental, olives

Chevrette : Tomate, chèvre, emmental, olives

Marines

Anchois : Tomate, anchois, emmental, olives

Fruits de mer : Tomate, fruits de mer, persillade, emmental

Nordique : Tomate, saumon fumé, mozzarella, crème citronné

Thon : Tomate, thon, câpres, emmental, olives

Blanches

Marceline : Crème fraîche, St Marcellin, lardons, emmental, miel

Andouillette : Crème fraîche, moutarde, andouillette, emmental, tranches de tomate, olives

Alsacienne : Crème fraîche, oignons, lardons, emmental

Campagnarde : Crème fraîche, jambon, chèvre, emmental

Garrigue : Crème fraîche, chèvre, emmental, noix, miel

Sauvayarde : Crème fraîche, lardons, oignons, reblochon, emmental

Norvégienne : Crème fraîche, saumon fumé, mozzarella, sauce citronnée

Nîmoise : Brandade de morue, emmental, pomme de terre, tranches de tomate, crème, olives

Tartiflette : Crème fraîche, pomme de terre, lardons, oignons, reblochon, emmental

, ...

Nous ne vendons pas de moitié - moitié

Fromages et Desserts

Assiette de Fromages

Fromage Blanc Nature

Fromage Blanc: Accompagné de crème ou de coulis de framboise ou de miel

Mousse au Chocolat

Tiramisu

Crème Brûlée

Moelleux au Chocolat Fondant et Chantilly

Crumble Pommes Poêlées et Figs et son Petit Pot de Crème

Gaufre Bruxelloise au Chocolat Chaud et Chantilly

Mystère au Coeur Meringué, Glace Vanille enrobée de praliné

*Baba bouchon et son petit verre de rhum ambré et chantilly**

Profiteroles au Chocolat chaud et Chantilly

Les Pizzas Sucrées

La Gourmande : Compote de pommes, pommes poêlées, Nutella

La Flambée : Crème fraîche, banane flambée au rhum, chantilly

La Canadienne : Compote de pommes, pépites de céréales caramélisées, sirop d'érable, glace vanille

Coupes de Glaces

Glaces Artisanales

P'tit Bout : 1 boule chocolat, 1 boule vanille, marshmallow **Coupe enfants**

Amandine : 2 boules vanille, caramel toffee, amandes effilées, chantilly

Ruche : 2 boules vanille, miel, noix, amandes effilées, chantilly

Antillaise : 2 boules noix de coco, chocolat chaud, chantilly

Café Liégeois : 2 boules café, café, chantilly

Chocolat Liégeois : 2 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly

Coupe Agrumes : 1 boule citron, 1 boule pamplemousse, segments d'orange

Dame Blanche : 2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly

Dahlia : 1 boule framboise, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, chantilly

Ventoux : 2 boules vanille, crème de marron, amandes effilées, chantilly

Danoise : 2 boules menthe/chocolat, chocolat chaud, chantilly

Dominicaine : 2 boules vanille, ananas en tranches, chocolat chaud, chantilly

Colonel *: 2 boules citron, vodka

Martiniquaise *: 2 boules malaga, rhum ambré

After Eight *: 1 boule menthe/chocolat, 1 boule chocolat, Get 27

Williams *: 2 boules poire, eau de vie de poire

Glaces et Sorbets

Fabrication Artisanale

Nos parfums: citron, framboise, fraise, pamplemousse, noix de coco, poire, vanille, café, chocolat, menthe/chocolat, malaga, Ferrero, pistache

Apéritifs

Pastis 51, Ricard (2 cl)

Mauvesque, Perroquet, Tomate

Whisky (4 cl)

Baby (2 cl)

Suze (4 cl)

Vodka Orange - Whisky Coca

Gin Tonic - Rhum Ananas

Kir : Cassis, Mûre, Framboise, Violette

Royal Framboise ou Violette

Coupe de Champagne (10 cl)

Muscat de Beaumes de Venise

Martini Blanc ou Rouge (4 cl)

Bitter « apéritif sans alcool »

Le Venaissin « cocktail sans alcool »
Sur base de jus d'agrumes

Eaux

Evian ou San Pellegrino 50 Cl

Evian ou San Pellegrino 100 Cl

Bières

Bière Pression 25 Cl

Bière 1664 bouteille 25 Cl

Panaché - Monaco 25 Cl

Sodas

Orangina - Coca Cola - Ice Tea - Limonade - Perrier
Coca Cola Light - Schweppes

Sirops

Grenadine - Menthe - Orgeat - Fraise - Pac - Gambetta - Pêche

Diabolo

Jus de Fruits

Orange - Ananas - Abricot - Tomates - Pomme

Cafés et Infusions

Café ou Décaféiné

Café Noisette

Double Café

Café au Lait

Capuccino

Thés, Infusions

Digestifs

Cognac - Eau de Vie de Poire - -Get 27

Limoncelo - Bayleys - Elixir du Mt Ventoux

Cave à Vins

Vins au Verre ou au Pichet

Rouge VDP MERLOT

Rosé DE TABLE DE FRANCE

Blanc VDP CHARDONNAY

Rouges : AOC Côtes du Ventoux:

Canteperdrix Mazan

Seigneur Du Carri Mazan

Domaine Grand Jacquet « Rendez-vous » Mazan
« Vin issu de l'agriculture biologique » Certifié ULASE F26270

Château Pesquié « Les Terrasses » Mormoiron

Domaine De Fondrèche « Fayard » Mazan

Château La Croix Des Pins Mazan
« Vin issu de l'agriculture biologique » Ecocert FR – B10 01

Château Jour Des Genêts Mazan

AOC Côtes du Rhône:

Château Gigognan « Vigne du Prieuré »

Rosés : AOC Côtes du Ventoux:

Canteperdrix Mazan

Domaine du Grand Jacquet Mazan
« Vin issu de l'agriculture biologique » Certifié ULASE F26270

Château Pesquié « Les Terrasses » Mormoiron

Domaine De Fondrèche « L'instant » Mazan

Blancs : AOC Côtes du Ventoux:

Domaine du Grand Jacquet Mazan
« Vin issu de l'agriculture biologique » Certifié ULASE F26270

Domaine De Fondrèche « L'éclat » Mazan

Château La Croix Des Pins Mazan
« Vin issu de l'agriculture biologique » Ecocert FR – B10 01

Champagne :

H. David-Heucq « Cuvée de Réserve » Brut